

Опрокидывающиеся варочные котлы УВК-Э (электрический нагрев) Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Опрокидывающиеся варочные котлы УВК-Э (электрический нагрев)

НЗПО — Молпромлайн™ производит, разрабатывает и реализует огромный модельный ряд варочных котлов опрокидывающихся, опрокидывающихся варочных котлов УВК. Область применения данного оборудования достаточно широка. Опрокидывающиеся варочные котлы находят свое применение в различных отраслях пищевой, косметической, химической промышленности.



В пищевой промышленности пищеварочные опрокидывающиеся котлы используются для приготовления супов, соусов, подливок, бульонов, первых и вторых блюд, варки мясных рулетов, холодца, мясных субпродуктов, на производствах и в цехах общественного питания, а также мясоперерабатывающих комбинатах.

В пищеварочных опрокидывающихся котлах данного предназначения перемешивающее устройство, либо отсутствует за ненадобностью, либо устанавливается снизу емкости оставляя свободный доступ к внутренней части котла.

Варочные опрокидывающиеся котлы, пищеварочные опрокидывающиеся котлы, использующиеся для приготовления сахаросодержащих продуктов таких как сахарные сиропы, колеры, кондитерские начинки, варенье, джемы, карамельные и зефирные массы, обычно в своей конструкции имеют перемешивающее устройства, различных типов, чаще всего с быстросъемным механизмом, для удобства варки и выгрузки продукта, а также последующей мойки оборудования. За редким исключением пищеварочный опрокидывающийся котел, варочный опрокидывающийся котел, может быть изготовлен в вакуумном исполнении. Чаще всего процессы варки происходят при атмосферном давлении либо при минимальном избыточном, которое создается внутри варочной емкости.

НПО Молпромлайн выгодно отличается от других поставщиков подобного оборудования тем что любые технически возможные изменения в конструкции котла которые наши специалисты вносят согласно пожеланию Заказчика, в конечном итоге практически не влияют на окончательную стоимость оборудования.

УВК-Э – универсальный варочный котел. УВК-Э представляет собой трехслойную емкость, состоящую из внутренней ванны, рубашки, термоизоляции и облицовочного слоя, установленную на специальной раме с ручным, механическим или электромеханическим механизмом наклона варочной чаши.

Материал, из которого изготовлен варочный котел – пищевая нержавеющая сталь AISI 304, AISI 316.

Рама с регулируемыми опорами, на которой установлен варочный котел может быть изготовлена как из пищевой нержавеющей стали, так и из конструкционной стали с последующей окраской.

Дно варочного котла плоское либо конус.

Крышка конструкционно может состоять из одной или двух равных съемных частей.

Рубашка нагрева объемная, рассчитана на небольшое избыточное давление до 1 атм. В рубашке установлен предохранительный клапан и манометр, а также расширительный бачок.

Теплоносителем может являться вода, масло, глицерин. Выбор теплоносителя зависит от требования к конечной температуре продукта во время процесса варки, уваривания. Внизу тепловой рубашки установлена коробка с ТЭН, мощностью соответствующей объему варочной ванны или требований Заказчика.

Охлаждение продукта может происходить проточной водой давлением на входе в рубашку не более 2-3 бар. Для более эффективного охлаждения между обечайкой рубашки и обечайкой внутренней варочной емкости на внешнюю ее сторону спиралью сверху вниз навивается полоса, направляющая поток охлаждающей жидкости, либо в пространство, называемое рубашкой устанавливается змеевик изготовленный из нержавеющей трубы, по которому циркулирует холодная вода, в свою очередь охлаждающая теплоноситель и как следствие продукт.

Перемешивающее съемное устройство рамного, якорного, лопастного, спирального, шнекового типов, устанавливается на специальных опорах сверху варочной емкости, однако не мешая удобному доступу к внутренней части варочного котла. Тип мешалки выбирается в соответствии с требованиями к продукту, либо по желанию Заказчика. Привод перемешивающего устройства мотор-редуктор, мощность которого, также определяется в зависимости от консистенции и количества продукта. Скорость вращения перемешивающего устройства может быть, как стандартной 28-35 оборотов в минуту, так и с плавной регулировкой посредством частотника, от 0 до 1500 оборотов в минуту. Варочный котел комплектуется пультом управления мешалкой, процессами нагрева, охлаждения и автоматического поддержания заданной температуры продукта.

Технические характеристики

Наименование модели	УВК-Э-100	УВК-Э-300	УВК-Э-500
Рабочий объем емкости, литры	100	300	500
Скорость вращения мешалки, об/мин	0 - 80		
Мощность мотора-редуктора мешалки, кВт	0,55 – 1,1	0,75 – 1,5	1,1 – 2,2
Объем пароводяной рубашки, литры	35	130	175
Варианты теплоносителя	Вода, масло, глицерин пищевой		
Мощность ТЭН в рубашке, кВт	5 - 15	15 - 30	30 - 45
Время нагрева до 100 градусов по Цельсию, минут	40 - 50	50 - 60	50 - 70
Мин/макс, значения нагрева продукта	0/250	0/250	0/250
Вариант наклона варочной чаши	Механический, посредством мотора-редуктора и специального		
Стоимость с рубашкой нагрева	договорная	договорная	договорная
Стоимость с рубашкой нагрева и охлаждения	договорная	договорная	договорная
Стоимость с мешалкой и рубашкой нагрева	договорная	договорная	договорная
Стоимость с мешалкой, рубашкой нагрева и охлаждения	договорная	договорная	договорная
Гарантия	18 месяцев		

Указанные выше технические характеристики и комплектация изменяются в соответствии с областью применения данного оборудования, физико-химическими свойствами продукции, техническим заданием Заказчика.

Варианты дополнительного комплектования:

- Автоматические и компьютерные системы управления, с возможностью вынесения силовой части в защищенное помещение.
- Взрывозащищенные двигатели.
- Датчики уровня продукта
- Счетчики дозирования водной фазы
- Тензометрическое, весовое оборудование
- Системы фильтрации
- Смотровые окна с освещением
- Вакуумные насосы, моновакууметры, фильтры на вакуумные линии
- Воронки для подачи в продукт посредством вакуума жидких и сухих компонентов

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

Единый адрес для всех регионов: mnp@nt-rt.ru || www.molpromline.nt-rt.ru